



CAEPUS

TRAITEUR et RESTAURANT

TRAITEUR

Carte 2022-2023

MENUS

p3	Menu Meeting	20.80 € H.T / pers.
p3	Menu Caepus	19.20 € H.T / pers.
p4	Menu Caepucine	22.80 € H.T / pers.
p4	Menu Healthy	22.90 € H.T / pers.
p5	Menu Candice	27.80 € H.T / pers.
p5	Menu Retour d'Asie	22.00 € H.T / pers.
p6	Menu Méditerranéen	25.90 € H.T / pers.
p6	Petit Déjeuner	10.60 € H.T / pers.

COCKTAILS

p7	Cocktail n°1 (10 pièces / pers)	17.50€ H.T / pers.
p7	Cocktail n°2 (10 pièces / pers)	22.90€ H.T / pers.
p8	Cocktail n°3 (15 pièces / pers)	29.20€ H.T / pers.
p8	Cocktail n°4 (15 pièces / pers)	34.50€ H.T / pers.

À LA CARTE

p9-10	Planche & plateaux à partager
	Tarte salée & cakes
	Desserts

MENU MEETING

20,80€ / PERS.

Un assortiment de recettes vous sera proposé selon le nombre de participants.

Option végétarienne possible.

assortiment de
MINI SANDWICHES

- 4 mini club ou 4 mini nordique
- 2 mini sandwiches baguette

+

1 SALADE COMPOSÉE

+

1 DESSERT

+

Pain & matériel inclus

Ce menu peut être présenté en saladiers & plateaux à partager
ou conditionné en format individuel.

MENU CAEPUS

19,20€ / PERS.

Un assortiment de recettes vous sera proposé selon le nombre de participants.

Option végétarienne possible.

1 part de
TARTE SALÉE

OU

1 BAO au boeuf (brioche vietnamienne fourrée)
& **1 samoussa végétarien,**
sauce aigre douce

+

1 SALADE COMPOSÉE

+

1 DESSERT

Ce menu peut être présenté en saladiers & plateaux à partager
ou conditionné en format individuel.

MENU CAEPUCINE

22,80€ / PERS.

Un assortiment de recettes vous sera proposé selon le nombre de participants.

Option végétarienne possible.

2 petits carrés de
TARTE SALÉE

+

2 raviolis gyoza aux crevettes
ou légumes glaçage soja miel
& sésame grillé

OU

Émincé de poulet fondant

+

1 SALADE COMPOSÉE

+

1 DESSERT

Ce menu peut être présenté en saladiers & plateaux à partager
ou conditionné en format individuel.

MENU HEALTHY

22,90€ / PERS.

Option végétarienne possible.

1 petit buddha bowl

Lentilles, pois cassée, patates douces et aubergines
fondantes le tout dans une sauce onctueuse
avocat, houmous, pickles de betterave, pommes acidulées &
mix de graines

--

Mi-cuit de saumon mariné

au teriyaki & sésame grillé

OU

Boulettes de veau & boeuf

à la menthe, coeur crème au zaatar

--

Jus detox

concombre, pomme, kiwi & chou kale
(ou autres recettes selon notre inspiration du moment...)

Dessert healthy

coupe de fruits frais - dessert végétan aux graines de chia BIO et fruits
fromage blanc aux fruits frais & miel - compote de pomme sans sucre...

+

Matériel inclus

Ce menu peut être présenté en saladiers & plateaux à partager
ou conditionné en format individuel.

MENU CANDICE

27,80€ / PERS.

Un assortiment de recettes vous sera
proposé selon le nombre de participants.

à partir de 20 personnes

Tarte salée au choix
Baby burger au choix
Assortiment de salades
composées

--

Poulet fondant au four
Mi-cuit de saumon teriyaki ou dos de
cabillaud (recette du jour)
Plateau de légumes grillés de saison et/
ou féculents du jour

--

2 Petits desserts du jour
&
1 bouchon de fondant au chocolat sans
gluten

+

Pain et matériel inclus

Ce menu peut être présenté en saladiers & plateaux à partager
ou conditionné en format individuel.

MENU RETOUR D'ASIE

22,00€ / PERS.

À partir de 20 personnes.

Option végétarienne possible.

PETIT POKE BOWL

végé / saumon cru / poulet teriyaki
riz vinaigré, avocat, mangue, radis, édamames, algues,
sauce soja sésame

BAO au boeuf, porc ou gambas

brioche fourrée, spécialité vietnamienne

ROULEAU DE PRINTEMPS GAEPUS

poulet mariné ou boeuf saté

GYOZA aux crevettes ou légumes,

glacage soja miel & sésame grillée

--

COUPE DE FRUITS EXOTIQUES

FINANCIERS au thé matcha

BOUCHONS FONDANT AU CHOCOLAT NOIR

SANS GLUTEN

coco râpée & zeste de combava

Ce menu peut être présenté en saladiers & plateaux à partager
ou conditionné en format individuel.

MENU MÉDITERRANEN

22,90€ / PERS.

Un assortiment de recettes vous sera
proposé selon le nombre de participants.
Option végétarienne possible.

GALETTES DE COURGETTES

fromage de brebis & pignons de pin, cream cheese maison

SAMOUSSA AUX LÉGUMES

sauce aigre douce

MINI PITA

au boeuf & veau ou aubergines fondantes
concombre, oignons doux, sauce blanche & menthe fraîche

TARTE PROVENÇALE VÉGÉTARIENNE

tomates, aubergines, courgettes, poivrons pelés, olives
noires, comté, moutarde et herbes de Provence

GRANDES BROCHETTES ANTIPASTI

oignon confit, tomates cerise au pistou, bille de mozza,
serrano, figue & basilic

SALADE DU SOLEIL EN PETITE BODEGA

légumes confits façon ratatouille, crème de chèvre,
roquette, tomates cerises & pignons
ou la salade du moment

ASSORTIMENTS DE DESSERTS

salade de fruits / fondant au chocolat noir / ricotta
fouettée aux fruits rôtis / tarte caramélisée

Pain & matériel inclus

Ce menu peut être présenté en saladiers & plateaux à partager
ou conditionné en format individuel.

PETIT DÉJEUNER

10,60€ / PERS.

(autre option et tarif possible)

à partir de 20 personnes

1 MINI VIENNOISERIE

-

1 MADELEINE AU BEURRE ET AMANDES

-

1 BOL ÉNERGIE

yaourt grec, fruits frais & granola maison

-

1 VERRE DE JUS PRESSE DU JOUR

orange ou pamplemousse

-

1 PETITE BROCHETTE D'ANANAS FRAIS

-

1 CAFÉ

ou

1 THÉ BIO

Maison Kodama

Ce menu peut être présenté en saladiers & plateaux à partager
ou conditionné en format individuel.

COCKTAIL n°1

10 pièces - 15,00€ / PERS.

À partir de 20 personnes.

7 PIÈCES SALÉS

- 1 BROCHETTE tomates cerise, pistou maison & bille de mozzarella
- 1 MINI VERRINE de pomme de terre grenaille, cube de gravlax maison & cream cheese
- 1 RAVIOLI GYOZA aux crevettes, glaçage soja miel & sésame grillé
- 1 MINI CLUB SANDWICH au choix
- 1 BOUCHON DE CAKE SALÉ au choix
- 1 SAMOUSSA COCKTAIL aux légumes & sauce aigre douce
- 1 PETITE PART DE TARTE SALÉE au choix

--

3 PIÈCES SUCRÉES

- 1 MINI FINANCIER citron pavot myrtilles
- 1 BOUCHON DE FONDANT au chocolat noir, sans gluten
- 1 MINI BROCHETTE DE FRUITS - 4 fruits

Matériel inclus
Assiettes en fibres végétale, pics bambou
& serviettes cocktail

COCKTAIL n°2

10 pièces - 21,00€ / PERS.

À partir de 20 personnes.

7 PIÈCES SALÉS

- 1 MINI TATIN foie gras, chutney d'oignons & noisettes torréfiées
- OU 1 TARTELETTE AUX LÉGUMES
- 1 MINI BROCHETTE pruneau moelleux, viande des grisons (boeuf), mozzarella & pistache
- 1 PETIT ROULEAU DE PRINTEMPS gambas, boeuf ou poulet
- 1 SAMOUSSA COCKTAIL aux légumes & sauce aigre douce
- 1 BABY BURGER au choix
- 1 MINI VERRINE carottes fondantes aux épices douces & houmous, graines torréfiées
- 1 MINI VERRINE de pomme de terre grenaille, cube de gravlax maison & cream cheese

--

3 PIÈCES SUCRÉES

- 1 MINI FINANCIER coeur framboise, mousseline de mascarpone passion & vanille
- 1 BOUCHON de fondant au chocolat noir sans gluten
- 1 MINI BROCHETTE DE FRUITS - 4 fruits

Matériel inclus
Assiettes en fibres végétale, pics bambou
& serviettes cocktail

COCKTAIL n°3

15 pièces - 25,00€ / PERS.

À partir de 20 personnes.
Option végétarienne possible.

10 PIÈCES SALÉS

- 1 BROCHETTE tomate cerise, pistou maison ` & bille de mozzarella
- 1 BROCHETTE saumon teriyaki mariné, avocat, gingembre et sésame grillé
- 1 SAMOUSSA COCKTAIL aux légumes & sauce aigre douce
- 1 RAVIOLIS GYOZA aux crevettes, glaçage soja, miel & sésame grillé
- 1 MINI CLUB SANDWICH au choix
- 1 BABY WRAPS poulet tikka, avocat & noix de cajou
- 1 PETITE PART DE TARTE SALÉE
- 1 GALETTE DE COURGETTE fromage de brebis & pignon de pin
- 1 MINI VERRINE pomme de terre grenaille, cube de gravlax maison & cream cheese
- 1 MINI VERRINE crumble au parmesan, légumes confits & crème de chèvre

5 PIÈCES SUCRÉES

- 1 MINI FINANCIER passion coco & zeste de combava
- 1 BOUCHON fondant au chocolat noir, sans gluten
- 1 MINI BROCHETTE DE FRUITS - 4 fruits
- 1 MINI VERRINE cheesecake aux framboises & zeste de citron vert
- 1 PASTEL DE NATA, nature ou coeur cerise griotte

Matériel inclus
Assiettes en fibres végétale, pics bambou
& serviettes cocktail

COCKTAIL n°4

15 pièces - 30,00€ HT / PERS.

À partir de 20 personnes.

10 PIÈCES SALÉS

- 1 MINI TATIN foie gras, chutney d'oignons & noisettes torréfiées
- 1 PETIT ROULEAU DE PRINTEMPS gambas, poulet ou boeuf
- 1 RAVIOLI GYOZA aux crevettes, glaçage soja miel
- 1 COUPELLE BAMBOU saumon teriyaki, feuille shiso & sésame grillé
- 1 MINI BROCHETTE pruneau moelleux, viande des grisons (boeuf), mozzarella & pistache
- 1 SAMOUSSA COCKTAIL aux légumes & sauce aigre douce
- 1 BABY BURGER au choix
- 1 MINI VERRINE pomme de terre grenaille, cube de gravlax maison & cream cheese
- 1 AVOCADO TOAST gravlax de saumon, poulet ou poivron grillé
- 1 PETITE BODEGA salade gourmande au choix

5 PIÈCES SUCRÉES

- 1 MINI FINANCIER coeur framboise, mousseline de mascarpone passion & vanille
- 1 BOUCHON fondant au chocolat noir sans gluten
- 1 MINI VERRINE tiramisu aux fruits exotiques & spéculoos
- 1 MINI VERRINE crumble pommes Nutella
- 1 MINI BROCHETTE DE FRUITS - (4 fruits)

Matériel inclus
Assiettes en fibres végétale, pics bambou
& serviettes cocktail

À LA CARTE

PLANCHES & PLATEAUX À PARTAGER

- GYOZA crevettes, glaçage soja miel - 1,90€ H.T / pcs
- GYOZA légumes, glaçage soja miel - 1,60€ H.T / pcs
- Saumon gravlax maison - 6,90€ H.T / portion
- Samoussa végétariens, sauce aigre douce - 2,40€ H.T / pcs
- Fromages affinés, fruits secs et beurre - 4.60€ H.T / portion
- Antipasti végétariens - 6.80€ H.T / portion
- Plateau de poulet fondant - 8,90€ H.T / portion
- Planche de charcuterie sélectionnée - 5,80€ H.T / portion
- Mi-cuit de saumon ou dos de cabillaud grillé - 11,80€ H.T / portion
- Saumon fumé d'Ecosse - 6,50€ H.T / portion

--

PLATEAUX DE SANDWICHES, CAKES ET TARTES SALÉES

- MINI CLUB - 24 / 48 PCS - 27.50€ / 55€ H.T
- TARTE SALÉE rectangulaire - 24 ou 32 parts - 48€ H.T
- MINI SANDWICHES - 21 pcs - 36€ H.T
- CAKE SALÉ - 39€ H.T
- BABY BURGERS - 35 pcs - 59€ H.T
- BOUCHONS DE CAKE SALE - 25 pcs - 29,5€ H.T
- BABY WRAPS - 50 pcs - 35€ H.T
- PETITS WRAPS - 18 pcs - 40€ H.T
- BAO brioche fourrée - 10 pcs - 35€ H.T
- MINI PITA - 30 pcs aubergines ou agneau - 66€ H.T
- Saumon fumé d'Ecosse - 6,50€ H.T / portion

DESSERTS À PARTAGER

- Sponge cake, glaçage pâtissier 18/20- 49€ H.T
- Tarte aux fruits de saison - 12 / 15 parts - 44€ H.T
- Geant cheesecake - 18 / 20 PARTS - 79€ H.T
- Fondant au chocolat noir - 18 / 20 parts - 79€ H.T

--

PLATEAUX DE PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

- Bouchons fondant au chocolat noir - 25 pcs - 33€ H.T
- Bouchons carrot cake, glaçage cream
cheese & zestes de kumquat - 25 pcs - 45€ H.T
- Mini financiers - 42 pcs - 27€ H.T
- Financiers, mousse de mascarpone & fruits frais - 25 pcs - 46€ H.T
- Mini moelleux pistache griotte - 25 pcs - 43€ H.T
- Brochettes de fruits frais - 4 fruits - 2.20€ H.T / PCS
- Pastei de Nata - 24 pcs - 38€ H.T
- Tartelettes aux fruits de saison - 25 pcs - 47.50€ H.T
- Petits cookies sans gluten,
pépites chocolat coeur caramel passion - 30 PCS - 45€ H.T

--

BOISSONS

- BOUTEILLES SOFT 1 L - 3,70 / 4,50 € H.T
- CANETTES & BOUTEILLES 50CL - 2,40 € H.T
- VIN ROUGE / BLANC / ROSE - 22 € H.T
- CHAMPAGNE REGNY & PIDANSAT - 31 € H.T
- CHAMPAGNE BRUT DEUTZ - 46 € H.T

MATÉRIEL

Nous proposons du matériel jetable, écologique,
en fibres végétale, bois, bambou, pulpe de canne
Ainsi qu'une location de vaisselle en porcelaine et couverts inox

--

SERVICES

MAÎTRE D'HÔTEL
LIVRAISON
DÉCORATION FLORALE
SCÉNOGRAPHIE & MOBILIER
NOUS CONSULTER

CAEPUS

TRAITEUR et RESTAURANT

07 77 96 44 96
ou 06 61 16 25 71

contact@caepus.fr